



## BARBECUE, PITMASTER E BUTCHER: ALLA SCOPERTA DEI PROTAGONISTI DI BBQ EXPO

Al Brixia Forum di Brescia, durante i quattro giorni della prima manifestazione in Italia interamente dedicata al mondo del barbecue e della cucina outdoor, impareremo a conoscere nuove figure e nuove terminologie tanto specifiche quanto affascinanti. Appuntamento a Brescia dal 5 all'8 Aprile dove i Pitmasters, i dominatori della tecnica di cottura bbq, e Butchers altamente qualificati si riuniranno per svelare al grande pubblico i loro segreti e regalare momenti roventi.

Un unico salone, un Arena eventi, un Academy per i corsi e tante fiamme accese aspettano i visitatori per coinvolgerli all'interno di un mondo denso di contenuti strumenti, tecnologie e attrezzature innovative nato a **Chicago**, con l'invenzione del primo braciere con coperchio amatoriale chiamato **Kettle**, e che sta letteralmente spopolando in Italia.

Professionisti, appassionati e curiosi saranno accolti con calore per scoprire il mondo del barbecue moderno che si spinge verso nuovi concetti di grilling e verso gusti d'oltre confine. Alla scoperta, dunque, di un **movimento culturale di espressione gastronomica**.

I corsi e gli showcooking del famoso **Pitmaster** internazionale **Marco Agostini** sveleranno i segreti di una perfetta affumicatura a freddo e della cottura in piastra con due eventi appositamente dedicati. Trasporteranno i visitatori in Giappone attraverso l'illustrazione delle tecniche di cottura di questo affascinante mondo orientale che permetteranno di approfondire i principi di funzionamento ed applicazione di uno dei più conosciuti ed utilizzati strumenti di seasoning: **il RUB**. Non solo, con l'amico **Federico Dal Lago**, noto butcher e pitmaster professionista si parlerà invece di frollatura dry aged.

Il **campionato internazionale KCBS** sarà protagonista della seconda giornata della manifestazione con le premiazioni aperte al pubblico della gara Smokin' ribs showdown.

L'incontro con la **Nazionale Italiana Macellai** svelerà i segreti del disosso, insegnerà a ricavare i principali tagli BBQ American style del bovino e fornirà nozioni utili per imparare a dialogare con il proprio macellaio.

### Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

[www.ufficiostampa.milano.mi.it](http://www.ufficiostampa.milano.mi.it)

[press@testoricomunicazione.it](mailto:press@testoricomunicazione.it)



BBQ Expo grazie alla sua ampia proposta esprime un vero e proprio stile di vita per i professionisti e per gli appassionati, ma anche per chi si avvicina a questo mondo per la prima volta perché il barbecue non è solo un metodo di cottura ma **un vero e proprio stile di vita**.

Una manifestazione che coinvolge dalla A alla Z tutto il mondo del barbecue senza tralasciare nessun particolare includendo bracieri e dispositivi dal design italiano per i giardini.

Appuntamento al polo espositivo di Brescia dal **5 all'8 Aprile con la prima edizione di BBQ Expo** alla scoperta del vasto mondo dell'outdoor cooking. Un appuntamento in contemporanea con la terza edizione di Cosmogarden, la manifestazione fieristica italiana dedicata alla progettazione, realizzazione, arredo e manutenzione degli spazi verdi indoor ed outdoor.

SITO: <https://bbqexpo.it/>

**AREA FIERA** è una Expo Organiser nata nel 2008, da sempre con vocazione fieristica ha instaurato sin dai primi anni importanti relazioni con enti nazionali ed internazionali. Ha ideato e creato importanti marchi fieristici curandone l'intera organizzazione ed attualmente ha in portfolio oltre 1400 aziende attive. Oggi è composta da un team di professionisti in grado di ideare e lanciare nuovi brand, sviluppare campagne adv, fornire consulenza economica per creazione di eventi di grandi dimensioni.

**Testori Comunicazione**  
Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano  
Tel. 02 4390230  
[www.ufficiostampa.milano.mi.it](http://www.ufficiostampa.milano.mi.it)  
[press@testoricomunicazione.it](mailto:press@testoricomunicazione.it)